Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 9 marca 1929 roku. № 10.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

J. RAUX.

Trudności w cukrowaniu.

(Dokończenie).

Naogół w każdym browarze stosuje się jedną i tę samą metodę zacierania co zresztą jest zrozumiałe, gdyż przez to dąży się do otrzymywania zawsze mniej więcej jednakowego typu piwa.

Ta wybrana metoda, przy której otrzymuje się normalne cukrowanie, przerabiając słód normalny, może okazać się niewłaściwą z chwilą gdy mamy do czynienia ze słodem mniej lub więcej nienormalnym, co mogło być spowodowane przez złe prowadzenie słodowania lub też przez zły gatunek jęczmienia, wreszcie przez zmiany stosunku ilościowego ziarn surowych. Sposób zacierania zatem może być przyczyną trudności cukrowania w każdym wypadku, w którym nie jest ściśle dostosowany do jakości surowców, jakie się przerabia. Niemal zawsze możemy poprawić wadliwe cukrowanie przez właściwe zmiany w sposobie zacierania i zasadniczo możemy powiedzieć, że zawsze jest możliwe osiągnięcie całkowitego i dostatecznie szybkiego zacukrzenia przez przystosowanie sposobu zacierania do istoty i jakości surowca.

Każdemu wiadomo, że w wypadku trudnego cukrowania zawsze możemy uzyskać poprawę przez przetrzymanie zacieru w niskiej ciepłocie, np. godzinę lub półtorej w ciepłocie około 50°.

Najczęściej trudności cukrowania są wynikiem zbyt wczesnego domieszania do zacieru ziarn surowych, w szczególności gdy pracuje się na jeden zacier. W tym ostatnim wypadku ostrożność nakazuje rozdzielić jeden zacier na dwa razy, a w międzyczasie niechaj postoi w ciepłocie około 65°.

W każdym wypadku, gdy się spostrzeże zbyt powolne cukrowanie przy dwuzacierowej metodzie z dodawaniem ziarn surowych w obydwu fazach, należy skasować zupełnie dodawanie ziarna surowego do drugiego zacieru. Jeżeli to nie wystarcza należy zmienić postępowanie z pierwszym zacierem, przetrzymując go przez ćwierć lub pół godziny w ciepłocie około 60—62° i powtórnie — przy 68—69° t. j. ciepłocie, przy której cukrowanie odbywa się najszybciej.

Oprócz tego inne jeszcze przypadkowe okoliczności mogą być powodem wolnego cukrowania lub nawet zupełnie je uniemożliwić.

Omówimy następujące:

A. Wiemy, że ziarnko słodu jest pokryte nieprzeliczoną ilością bakterji i jak tylko szrut jest zamoczony w wodzie letniej bakterje zaczynają się rozwijać. W normalnych warunkach przeważają tu bakterje kwasu mlekowego ale w pewnych wypadkach mogą osiągnąć przewagę bakterje kwasu butyrowego, a nawet i bakterje gnilne. Kwas mlekowy, wytworzony przez bakterje, sprzyja cukrowaniu, nie jest jednak wykluczone, że przy nadmiernym rozwoju tych bakterji powstać może taka ilość kwasu mlekowego, która obniży PH poniżej optymalnej granicy. Cukrowanie w tym wypadku będzie bardzo powolne. W praktyce zdarza się to gdy, z powodu jakiegoś wypadku, zacier znajduje się dłuższy czas nieruchomo w urządzeniach do cukrowania, nawet wówczas, gdy już zbliżamy się do końca zacierania. Bakterje mlekowe rozwijają się bardzo energicznie przy 30° niektóre jednak gatunki jeszcze przy 70° są bardzo czynne.

Wadliwe cukrowanie, spowodowane zaburzeniowemi zmianami zacieru, napotykamy zazwyczaj tam,

[1]) Tłumaczenie z upoważnienia autora. Artykuł powyższy ukazał się w Nr. 15 i 17 „Brasserie et Malterie“ z r. ub.

gdzie się stosuje t. zw. przedzacieranie a przedzacier stoi w niskiej ciepłocie zbyt długo, lub też gdy ta czynność odbywa się w czasie gorąca. Oto dlaczego poprzednio już wspominaliśmy, że metoda przedzacierania może być stosowana tylko w okresie chłodów. Wydzielanie białka, jeżeli przekracza 1 lub 1½ godziny, może również spowodować zaburzenia w zacierze i w ten sposób zamiast przyspieszyć cukrowanie może mu przeszkodzić.

B. Przypadkowy dodatek żelaza, nawet w najmniejszych ilościach, zawsze ogromnie przeszkadza działaniu diastazy zcukrzającej. Żelazo, tak jak zresztą i inne metale, o których będzie jeszcze mowa, łączy się z diastazą i mniej lub więcej ją ubezczynnia. Ilość diastaz, zawartych w słodzie, jest biorąc wagowo znikoma i wystarczają bardzo małe ilości żelaza by niepomiernie utrudnić cukrowanie.

Mimo, że kadzie zacierowe najczęściej są żelazne, a ściślej mówiąc z blachy, w zacierze rozpuszcza się normalnie bardzo mało metalu, gdyż podczas używania metalowe powierzchnie zaciernicy pokrywają się warstewką kamienia składającego się ze związków żelaza albo z białkami albo z garbnikami, które zawsze w małych ilościach znajdujemy w łusce słodu.

Jeżeli kamień jest starty przez silne szorowanie—rozpuszczanie się żelaza staje się możliwe. Należy więc ochraniać tę powłokę osadową oddzielającą metal od zacieru. Główną jednak przyczyną rozpuszczania się żelaza jest rdza, która może się tworzyć w czasie między dwoma zacierami w tych browarach, w których nie codziennie odbywa się warka. Rdza bardzo łatwo rozpuszcza się w zacierze tem łatwiej, że ma on reakcję lekko kwaśną. Rdzy należy przypisywać te odchylenia, jakie napotykamy przy pierwszem zacieraniu po dłuższym przestoju. Mamy wiele jeszcze małych browarów, które robią jedną lub dwie warki tygodniowo i w których z tego powodu praca nie jest nigdy normalna, ani gdy chodzi o cukrowanie, ani też gdy chodzi o klarowanie brzeczki.

Działanie żelaza jeszcze bardziej występuje w tych browarach, w których zaciernica lub mieszadła z blachy stalowej są uszkodzone. Zdarza się, że niektóre z tych urządzeń zużywają się w sposób anormalny. Metal złuszcza się na powierzchni, rdza przenika pod te złuszczenia i od czasu do czasu odrywają się blaszki żelaza. Powstaje stąd wyjątkowo szybkie zużywanie i całe urządzenie już po kilku latach jest bezużyteczne. Oczywiście w tych warunkach zacier stale jest w styczności z rdzą lub obnażonym metalem i w każdym zacierze rozpuszcza się pewna ilość żelaza, którego obecność zdradza wyraźne szare zabarwienie zciętych ciał azotowych osiadających na powierzchni słodzin lub powierzchni płócien filtra zacierowego. Przy tego rodzaju urządzeniach często obserwujemy trudne cukrowanie.

Przytoczymy tu przykład browaru, w którym cukrowanie zawsze odbywało się z pewną trudnością, a w którym trzeba było przerabiać słody wyjątkowo diastatyczne i suszone w niskiej ciepłocie, by móc osiągnąć normalne zacukrzenie.

W innym browarze, po zainstalowaniu całkowicie nowej warzelni, w żaden sposób ani razu nie można było otrzymać zacukrzenia normalnego. Przedsięwzięto w tym wypadku badania w celu wyjaśnienia przyczyn, ale z powodu wybuchu wojny zagadnienie to nie mogło być ostatecznie rozstrzygnięte. Jest więcej jednak niż prawdopodobne, że w tym wypadku przyczyną trudności w cukrowaniu było wyłącznie działanie żelaza.

W obydwu tych przykładach nie było wyraźnych uszkodzeń powierzchni. Jednak mogło mieć miejsce jednolite rozpuszczanie się metalu na całej powierzchni, a przez to o wiele mniej intensywne aniżeli odrywanie się małych kawałków metalu. Przez sąsiedztwo aparatów elektrycznych i przez połączenie z ziemią mogą powstawać przy tem również zjawiska elektrolizy i dawać te same skutki.

C. Inne metale działają tak samo jak żelazo, mniej energicznie, gdy mamy do czynienia z miedzią, lecz o wiele silniej gdy chodzi o takie metale jak cynk lub cyna.

W zacierze zawsze znajdujemy nieco miedzi, pochodzącej z rur i aparatów. Naogół jej oddziaływanie jest bez znaczenia. Szkodliwą bardzo okazuje się dopiero wówczas, gdy w rurach lub aparatach miedzianych potworzą się obfite złoża grynszpanowe. Przypadkowe lub spowodowane niedbalstwem dodanie

siarczanu miedzi może zahamować bardzo energicznie cukrowanie.

Inne metale, takie jak cynk, dostawać się mogą przez używanie nowych naczyń i aparatów z blachy galwanizowanej lub też przez przypadkowy dodatek chlorku cynku, który jest używany w niektórych browarach, jako środek odkażający.

Już znikome ilości cynku mogą powodować trudności, gdyż metal ten, w stosunku do diastaz, wywołuje większą toksyczność aniżeli żelazo i miedź.

D. Wspomnieć tu musimy o wyjątkowo szkodliwym wpływie ciał zasadowych, a w szczególności węglanu sodu, który często jest używany w browarach do mycia rur metalowych. Już małe ilości węglanu sodu lub sody żrącej wystarczają, by zupełnie wstrzymać działanie zcukrzającej diastazy. Stosując zasady do czyszczenia należy je nadzwyczaj starannie i jaknajdokładniej usunąć po dokonanem czyszczeniu. Ilości jakie mogą pozostawać w rurach może nie byłyby dostateczne, by zupełnie zatrzymać cukrowanie, w każdym razie, i to napewno, znacznie mogą utrudnić cukrowanie zacieru.

Napoje „podobne do piwa".

Pod tą nazwą rozumiemy tak zwane napoje słodowe. Nie chcemy tu poruszać sprawy czy rozwój produkcji tych napojów jest bardzo, czy mniej szkodliwy dla piwowarstwa i skarbu. Przekonani nawet jesteśmy, że w dobie obecnej szkody są jeszcze niezbyt wielkie. Nie możemy jednak nie stwierdzić faktu, że straty ponosimy i przewidywać, że będą one zczasem wzrastały. Jeżeli możemy dziś jeszcze lekceważyć anomalje w stosunku fiskusu do produkcji napojów „podobnych do piwa", to jednak zawczasu, nim zło się rozrośnie, obowiązkiem naszym jest wyrazić swoje obawy na przyszłość i starać się złu zapobiec.

W ustawie o opodatkowaniu piwa wyraźnie nie powiedziano jaki napój uważa się za piwo podlegające opłatom akcyzowym. Z tekstu ustawy omawiającej jakich surowców wolno używać do wyrobu piwa wynika, że podatkowi od spożycia podlega taki napój, który w drodze fermentacji otrzymuje się ze słodu jęczmiennego, drożdży, wody i chmielu i, że napój ten ma prawo wyłączne używać nazwy piwa.

Wszelki zatem inny napój, otrzymany z innych surowców, lub z pominięciem jednego z wymienionych składników, bądź przez zastąpienie go innym— piwem nie jest, a tem samem nie opłaca podatku od spożycia.

Do tej kategorji należą tak zwane napoje słodowe przyrządzane również w drodze fermentacji z tych samych surowców co i piwo, t. j. słodu, wody i drożdży, jedynie z pominięciem chmielu. To nas wprawdzie do nazywania ich napojami „podobnemi do piwa" nie upoważnia. Podobieństwo to poza samą istotą rzeczy jest również starannie pielęgnowane i nazewnątrz. Mimo to, że piwem nazywane nie są i że są napojem tylko podobnym do piwa, w licznych bardzo wypadkach nie orjentującym się dobrze spożywcom są sprzedawane jako piwa ciemne, o czem wielokrotnie moglibyśmy się przekonać. W wielu nawet restauracjach, prowadzących handel wyszynkowy z beczki, napój słodowy jest używany jako przymieszka do piw jasnych, w wypadku, gdy spożywca zażąda piwa ciemnego.

W handlu piwem butelkowem te nadużycia (inaczej trudno to nazwać), ułatwia fakt, że fabryki napojów słodowych, bez wyjątku, używają do rozlewu butelek piwnych, z wyciśniętą w szkle firmą jednego z browarów, i etykiet bardzo podobnych do etykiet używanych przez browary. Trudno się dziwić nieuświadomionemu spożywcy, że nie protestuje, gdy zamiast ciemnego piwa zapakują mu butelkę napoju słodowego w naczyniu, na którem widnieje wyciśnięta w szkle firma jednego z browarów. W dodatku nazwy napojów podobnych do piwa są nader starannie dobierane i przypominają nazwy różnych gatunków piwa, a układ napisów na etykietach jest tak skonstruowany, by uwypuklał nazwę np. „marcowy", „ciemny", dubeltowy", a o ile możności maskował brak rzeczownika „piwo" i źródło pochodzenia towaru.

Podług ustawy o opodatkowaniu piwa, napoje podobne do piwa nie opłacają podatku od spożycia. Porównywując składniki piwa i napojów słodowych, stwierdzimy ich bliźniacze podobieństwo. Różnicę stanowi tylko ilościowy stosunek składników i obecność w piwie składników chmielu, nadających mu smak goryczkowy i przyczyniających się w pewnym stopniu do jego trwałości przez działanie odkażające. Przy udoskonaleniu środków sterylizacyjnych, co musimy przyjąć za pewnik, napoje słodowe będą również mogły osiągnąć taką samą trwałość jak i piwo. Jedyną różnicą, spowodowaną nieużywaniem chmielu, pozostanie smak goryczkowy, który przecież nie trudno zastąpić przez różne składniki chemiczne. W tych warunkach produkcja napojów słodowych jakościowo zbliży je do piwa i powstać może „legalny falsyfikat". Nie potrzebujemy dodawać, że stan taki byłby dla piwowarstwa groźny, jeżeli napoje słodowe nie opłacałyby żadnego podatku od spożycia jako napoje „podobne do piwa".

Obłożenie akcyzą napojów słodowych i wszel-

kich innych „podobnych do piwa" nie byłoby nowością, gdyż mamy już w naszem prawodawstwie analogiczny wypadek w opodatkowaniu wina. Akcyzę opłacają nietylko wina naturalne, ale również i napoje „podobne do wina" i „wina sztuczne", które jak wiadomo, nic wspólnego nie mają z produkcją win naturalnych, są jednak również opodatkowane, gdyż bez akcyzy stałyby się poważnym konkurentem produkcji win naturalnych. Z tych samych względów winny być również opodatkowane napoje „podobne do piwa".

Nasuwa się przytem jeszcze inny wniosek. Charakterystyka piwa, w rozumieniu ustawy o jego opodatkowaniu, różni się od istotnej charakterystyki napojów słodowych tylko tem, że do wyrobu piwa używa się chmielu. Ponieważ napój słodowy nie jest obłożony akcyzą, słusznie wnioskować można, że właśnie stosowanie chmielu jest przyczyną opodatkowania piwa i, że zasadniczo biorąc, podatek od spożycia ciąży w rzeczywistości na chmielu, a nie na piwie. Pocóż więc konstruować naprawdę bardzo skomplikowany aparat kontroli skarbowej browarów? Prościej i o wiele taniej byłoby zwolnić piwo od akcyzy, a ciężar fiskalny przenieść na chmiel. Byłoby prostsze, tańsze i dałoby ten sam efekt fiskalny. Do tego fałszywego wniosku prowadzi dzisiejszy stan rzeczy.

Jeżeli jako podstawę ciążącego na piwie podatku od spożycia przyjmiemy zawartość alkoholu, to i to nie będzie powodem, dla którego napoje podobne do piwa są wolne od opłat akcyzowych, bowiem wszystkie zawierają alkohol w ilościach niewiele różniących je od piwa pełnego stanowiącego 98% całej naszej produkcji. Tem jaskrawiej występuje upośledzenie piwa, gdy zważymy, że, bez względu na zawartość alkoholu, musi opłacać podatek od spożycia, a przez to ma uprzywilejowanego przez system podatkowy konkurenta w napojach „podobnych do piwa".

Są dwa wyjścia. Albo zwolnić piwo od opłat akcyzowych, co w chwili dzisiejszej jest nie do przeprowadzenia, albo zrównać napoje słodowe z piwem pod względem opodatkowania.

Podkreślić tu musimy, że rozwój techniki produkcji napojów „podobnych do piwa" będzie coraz większy i w ulgach podatkowych znajdzie bardzo ważną podnietę, szkodząc piwowarstwu, a więc i skarbowi.

Domagając się wprowadzenia podatku od spożycia dla napojów „podobnych do piwa", tak jak to ma miejsce w opodatkowaniu wina, żądamy tylko należnej nam ochrony przed niesłusznie uprzywilejowanem współzawodnictwem w interesie setek przedsiębiorstw i interesie skarbu.

Z PRUSZKOWA.

„Express Poranny" z dnia 5 b. m. podaje wiadomość z „suchego Pruszkowa", którą cytujemy w całości.

„Trzeźwy Pruszków, unikat na ziemiach polskich, w amerykańskiem tempie przystosował się do nowych przepisów prohibicyjnych.

Dawniej sprzedawano dobre rektyfikaty w kilku koncesjonowanych restauracjach, dziś obywatele zaopatrują się w podejrzaną siwuchę w sklepikach spożywczych, sodowiarniach, kawiarniach, oraz w „lotnych knajpach".

Oczywiście płacą znacznie drożej.

Poza tem istnieje wiele innych źródełek napojów wyskokowych. We wszystkich okolicznych wioskach pozakładano knajpy. Zwłaszcza doskonale prosperują świeżo powstałe szynki w Nowej Wsi oraz w podmiejskich Pęcicach.

Kto ma dobre nogi i pragnie porządnie sobie podpić, ten sypie trzy kilometry do Utraty, gdzie rojno jest i gwarno. O północy wracają pruszkowianie z piosenką na ustach sławiąc wyroby polskich rektyfikacji.

W sobotę po wypłacie pijący Pruszków tłumnie wyjeżdża do stolicy. Z tej racji ostatni pociąg Warszawa-Pruszków zdobył sobie przydomek „wesołego".

Od czasu wprowadzenia reformy ilość protokółów za pijaństwo zmniejszyła się o 10 do 15 procent, czyli wcale, jeżeli wziąć pod uwagę, że część pruszkowian pija poza obrębem miasta.

Komendant miejscowego posterunku, p. Bajer, ma istne urwanie głowy. Codziennie przeprowadza rewizje, konfiskuje wódkę — wszystko napróżno.

Pytanie — czy warto być unikatem?"

Tyle „Express Poranny". Ze swej strony dodać możemy, że wszystko to łatwo było przewidzieć, że Pruszków będzie odstraszającym przykładem dla zwolenników zakazu.

ZMIERZCH PROHIBICJI W AMERYCE.

„Dom Gościnny" z 28 lutego, organ Polsko-Chrześcijańskiego Związku Towarzystw restauratorów na Polskę Zachodnią, donosi co następuje:

„W tych dniach Kongres Stanów Zjednoczonych odrzucił, po ożywionej dyskusji, 240 głosami przeciw 141 uchwaloną już przez senat poprawkę demokraty Harrisa, upoważniającą rząd do wyasygnowania dodatkowych 24 miljonów na forsowanie prohibicji. W czasie dyskusji stwierdzono oficjalnie ujemny wpływ prohibicji na zdrowie moralne narodu. W ten sposób wymierzono w nią pierwszy dotkliwy i oficjalny cios, a padł on z tej strony, z której się go najmniej spodziewano, bo z obozu republikańskiego, który przecież, jak wiadomo, w programie swoim ma popieranie sprawy prohibicji.

Wniesienie poprawki tej przez demokratów nie było aktem szczerym i miało wyłącznie tło polityczne, na co zwrócili uwagę niektórzy z mówców republikańskich. Demokraci dobrze wiedzieli o tem, że kwota 24 miljonów nie może nic pomóc sanacji prohibicyjnych stosunków, bo nawet uchwalenie 240 miljonów nie zmieniłoby sytuacji. Zwiększyłyby się jedynie w tym wypadku defraudacje, nadużycia oraz produkcja najszkodliwszego alkoholu „domowej roboty".

Charakterystyczną jest rzeczą, że obóz demokratyczny, który w czasie wyborów wysunął modyfikację prohibicji, jako jedno z naczelnych haseł, obecnie jednogłośnie zażądał forsowania prohibicji, a naodwrót znowu republikanie, którzy ją dawniej forsowali, wypowiedzieli się jednogłośnie przeciw uchwaleniu wspomnianych dodatkowych funduszów. I oba obozy stanęły naprzeciwko siebie zmobilizowane, aż do ostatniego ciury parlamentarnego.

Rozumne i polityczne stanowisko zajął w sprawie prohibicji prezydent elekt — Hoover, który wysunął projekt wyboru komisji, którąby to zagadnienie wszechstronnie ujęła. Jakby naprzekór temu demokraci wystąpili ze wspomnianym wyżej wnioskiem o 24 miljonach i propozycją, aby oddać je do rozporządzenia nowemu prezydentowi do dyspozycji, chcąc go w ten sposób postawić niejako „w kropce". Hoover jednak był za sprytny, aby nie zrozumieć o co chodzi demokratom, prawdopodobnie więc naprzód wpłynął na obóz republikański, aby głosował przeciw temu wnioskowi i w ten sposób przyszło do owego dziwnego zjawiska, że zwolennicy prohibicji głosowali przeciw (rzekomemu zresztą) jej popieraniu.

Również ważną rzeczą w sprawie odrzucenia wspomnianego wyżej wniosku jest oficjalne stwierdzenie, że prohibicja nietylko jest fiaskiem ale odpowiedzialna jest za wzrost zbrodniczości w Stanach Zjednoczonych. Ciekawe dane przytoczone zostały w czasie dyskusji przez delegację stanu Michigan. Stwierdziła ona, że im więcej przysyłano agentów do Detroit, tem było gorzej, a nie lepiej. Gdy w roku 1918 było tam 1907 tajnych wyszynków wódki, nad któremi rząd nie ma żadnej kontroli, to obecnie istnieje tam takich tajnych wyszynków aż 30 tysięcy.

Ten pierwszy — oficjalny — cios, wymierzony w podstawę prohibicji, uważa też prasa za początek jej końca. Nie łudzi się jednak ona nadzieją rychłego zlikwidowania ujemnych jej następstw dla amerykańskiego społeczeństwa, sądząc, że ubiegną długie dziesiątki lat, zanim zgubne jej skutki wyeliminowane zostaną z krwi narodu".

KONCENTRACJA PIWOWARSTWA W NIEMCZECH.

W statystyce z ostatnich lat siedmiu, ogłoszonej przez „Tageszeitung für Brauerei", uderza fakt ogromnej koncentracji przemysłowej dokonanej w tak krótkim okresie czasu. W roku 1920 w całych Niemczech było zaledwie 23 browary o produkcji przewyższającej 100.000 htl. Z biegiem czasu i stopniowo ilość ich wzrosła i w 1926 roku liczymy już takich przedsiębiorstw 84. W stosunku do ogólnej produkcji ilość browarów produkujących przeszło 100.000 htl. wynosiła w 1920 roku 20%, a w 1926 roku już 50%.

Z WYDAWNICTW.

Jeden z najstarszych i najpoczytniejszych tygodników ilustrowanych „Świat" przystępuje do wydania z racji otwarcia Powszechnej Wystawy Krajowej specjalnego bardzo obszernego numeru poświęconego rolnictwu i przemysłom ściśle z rolnictwem związanym.

Współudział w opracowaniu treści biorą najpoważniejsze organizacje przemysłowe i rolnicze, a ogólny patronat nad tem wydawnictwem objął Prezes Związku Polskich Organizacji Rolniczych.

Wydawnictwo to, bezwątpienia, znajdzie się w rękach każdego ziemianina i przemysłowca, a poza tem sfery urzędowe, handlowe, finansowe i szerokie warstwy czytelników znajdą w numerze tym bogate źródło informacji w sprawach rolniczo-przemysłowych Polski.

Nie wątpimy, że szereg browarów skorzysta z tej sposobności i w dziale reklam opisowych zechce zarezerwować sobie miejsce reklamowe.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Pogłoski o monopolu piwnym. Plotka o zamierzonem wprowadzeniu monopolu piwnego przeniosła się obecnie na teren Wielkopolski. Otrzymujemy cały szereg zapytań od naszych czytelników z poznańskiego, zaniepokojonych tym nowym i urojonym pomysłem.

Już w dniu 6 b. m. „Express Poranny" wychodzący w Warszawie pisze: „Izba Przemysłowo-Handlowa w Poznaniu donosi, że od pewnego czasu krążą pogłoski o zamierzonem jakoby wprowadzeniu państwowego monopolu piwnego".

Pogłoski te, jak o tem pisaliśmy, już dawno obiegały Warszawę nie znalazły jednak potwierdzenia w wywiadach przeprowadzonych w Ministerstwie Skarbu.

Zresztą dla każdego, kto zna przemysł piwowarski, właściwości piwa jako artykułu handlu i swoiste cechy rynku piwnego, pogłoski te są bezpodstawne i nawet, gdyby gdziekolwiek powstał podobny projekt to po bliższem rozpatrzeniu musiałby być zaniechany.

Jak nas jednak informują centralne władze skarbowe projekt taki nie istnieje, a szerzenie pogłosek o monopolu piwnym, naszem zdaniem, jest absurdem.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	28/II.	34.75 — 35.50 zł.
	1/III.	34.75 — 35.25 zł.
	4/III.	34 75 — 35.25 zł
	5/III.	34.75 — 35.25 zł.
Bydgoszcz.	27/II.	34 — 35 zł.
Częstochowa	1/III	36.— zł.
Grodno	27.II	36.— zł.
Katowice.	27/II.	40 — 41 zł.
Lublin.	4/III.	35 — 36 zł.
Łódź	28/II.	34.50 — 35.— zł.
Poznań.	27/II.	33.50 — 35.50 zł.
	1/III.	33 50 — 35.50 zł.
	2/III.	33.50 — 35 50 zł.
	4/III.	33.50 — 35.50 zł.
Wilno.	27/II.	38.— zł.
	1/III.	38 zł.
	5/III.	40 zł.
Berlin.	27/II.	218 — 230 mk. n.
	28/II.	218 — 230 mk. n.
	22/III	218 — 230 mk. n.
	23/III	218 — 230 mk. n.
	25/III	218 — 235 mk. n.
	26/III.	218 — 230 mk. n.
Hamburg	28 II.	10.95 flh. Dun. Ros.
	2/III.	10 95 flh. Dun. Ros.
	4/III.	10 95 flh. Dun. Ros
	28/II.	10.75 flh La Plata
	2/III.	10 75 flh. La Plata
	4/III.	10.75 flh. La Plata
	28/II.	10 25 flh. Marocco
	2/III.	10.30 flh. Marocco
	4.III.	10.30 flh. Marocco
Chicago.	26/II.	Malting 57 — 73 cts. za bushel
	27/II	Malting 57 — 73 cts. za bushel
	28/II	Malting 58 — 73 cts. za bushel
	1/III.	Malting 59 — 73 cts. za bushel
	2/III.	Malting 59 — 73 cts. za bushel
	4/III.	Malting 59 — 73 cts. za bushel
Nowy York.	26/II.	Malting 83 cts. za bushel
	27/II.	Malting 83 cts. za bushel
	28 II.	Malting 83 cts. za bushel
	1/III.	Malting 83 cts za bushel
	2/III.	Malting 83 cts. za bushel
	4/III.	Malting $83^7/_8$ cts. za bushel

CHMIEL.

Warszawa, 28.2. Zapotrzebowanie browarów na chmiel spadło ostatnio bardzo poważnie. Z jednej strony wpłynęło na to zmniejszenie konsumcji, co jest objawem zwykłym w miesiącach zimowych, z drugiej strony wskutek mrozów nastąpiła przerwa w dostarczaniu piwa dla odbiorców prowincjonalnych. Za 50 kg. chmielu browarowego, prasowanego, siarkowanego notują loco skład: gat. „Prima A" 40 dol., gat. „Prima B" 30 dol., gat. Secunda 20 dol., gorsze gatunki zależnie od jakości cenią się różnie, począwszy już nawet od paru dolarów za centnar. Zapasy chmielu surowego na plantacjach są już niewielkie i dochodzą zaledwie do paruset centnarów. Są to przeważnie gatunki poślednie, jednak zainteresowanie dla tych resztek jeszcze istnieje. Za 50 kg. chmielu surowego uzyskać można, o ile jest to gatunek wyborowy (Prima), do 30 dol. loco plantacja.

Lwów, 2.3 Na rynku chmielu zastój z powodu zawiei śnieżnych, mrozów i zmniejszonej konsumcji piwa tak, że niektóre browary nie mogąc się pozbyć towaru wstrzymały dalszą produkcję. Tendencja słaba.

Żatec, 2.3. W tygodniu ubiegłym popyt na rynku chmielu był znaczny i dziennie dokonywano obrotów od 40 do 100 centnarów metr. Kupowali przedewszystkiem kupcy krajowi, poważnych zakupów dokonała również zagranica. W dniu dzisiejszym obrót wynosił 60 centn. po cenach 1300 — 1550 kcz. za 50 kg. prócz podatku obrotowego. Ceny utrzymane.

Piwowar jako Kierownik

potrzebny do browaru w Małopolsce.
Reflektuje się tylko na siły pierwszorzędne.

Zgłoszenia z odpisem świadectw, których się nie zwraca, i podaniem warunków oraz powołaniem się na osoby trzecie pod **„Kierownik Browaru“** do adm. **„Przemysłu Piwowarskiego“**. Podania nieuwzględnione bez odpowiedzi.

Piwowar: (szkoła fachowa, długoletnia proktyka w solidnych browarach, jako samodzielny kierownik, za dobroć wyrabianych piw posiada z wystaw dwa dyplomy) poszukuje posady majstra w browarze średnim lub mniejszym. Dobroć piwa i duża wydajność zapewniona. Praktycznie i tanim kosztem ulepsza technikę nadrujnowanych browarów. Warunki do umowy i zależnie od produkcji. Świadectwa i referencje dobre.

Łaskawe oferty nadsyłać: Warszawa, ul. Marszałkowska № 4 m. 24, Zofja Botiker.

Poznań 1929.



„IMPLAK” w rozmaitych kolorach do uszczelniania i znaczenia beczek transport.

„LAKIER DO ZEWNĘTRZNEGO POWLEKANIA KADZI“ brązowy, żółty i szary, dający się zmywać i wyglądający schludnie — tudzież inne specjalne fabrykaty

Edward LUTZ Sp. z ogr. odp.
KRAKÓW, XXII, Kalwaryjska 66.

Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga i Temeszwar.

Doroczne Ogólne Zebranie Członków Związku Właścicieli Browarów w Polsce

odbędzie się dnia 15 marca r. b. o godz. 11-ej rano, w lokalu Związku, przy ul. Wiejskiej 17, w Warszawie.

Porządek dzienny:

1. Wybór Przewodniczącego.
2. Sprawozdanie z działalności za r. 1928.
3. Sprawozdanie finansowe za r. 1928.
4. Wnioski Komisji Rewizyjnej.
5. Ubezpieczenie od bojkotu.
6. Sprzedaż i obciąg piw z różnych browarów w jednem przedsiębiorstwie.
7. Obecne położenie przemysłu piwowarskiego
8. Wybór trzech członków Zarządu.
9. Wybór jednego członka Komisji Rewizyjnej.
10. Wolne wioski.

ZARZĄD.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7